

Gâteau moelleux abricots coco



Une boîte d'oreillons d'abricots

100 g de farine

150 g de sucre

120 g de beurre

3 œufs

10 cl de crème fraîche entière liquide

40 g de noix de coco râpée

1/2 sachet de levure

Égoutter les abricots. Battre les œufs et le sucre, ajouter le beurre fondu et la crème fraîche, puis la farine, la levure et la noix de coco.

Verser la moitié de la pâte dans un moule beurré, disposer dessus les abricots puis le reste de la pâte.

Cuisson 200°C 30/40 min. Saupoudrer d'un peu de cassonade ou sucre vanillé après cuisson.

(On peut varier les plaisirs avec d'autres fruits frais ou en boîte, de la poudre d'amandes ou de noisettes...)

Bon appétit !

Recette proposée par Christine G.